Art.Nr. der Anleitung: 1212000073
Version Stand 26.03.2010

tepro
World of Garden & Living

Aufbau- und Bedienungsanleitung

Spanferkelgrill "COLUMBUS"

Art.Nr.: 12120001

Ihr neuer TEPRO-Gasgrill wurde aus Materialien höchster Qualität und nach strengen Anforderungen hergestellt. Das Gerät entspricht deutschen Sicherheitsvorschriften. Es ist nach der europäischen CE-Norm geprüft und zugelassen.

Tepro Garten GmbH * D - 63322 Rödermark

Produkt-Id. Nr.: CE 0359 12

Hersteller und Zertifikatshalter: Guangdong Kangye Electrical Appliance Co.Ltd., P.R.O.C.
Herst. Art.Nr. KYQ 6320 Made in China

Aufbau- und Bedienungsanleitung
Bitte sorgfältig lesen und mit dem Kaufbeleg für späteres Nachschlagen aufbewahren

Allgemeine wichtige Hinweise:

Lesen Sie die Anleitung vor Inbetriebnahme dieses Grillgerätes sorgfältig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch zur späteren Einsichtnahme auf.

Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Eine regelmäßige Reinigung ist daher wichtig. Zur Vereinfachung der Reinigung sollten Sie die Fettauffangwanne immer mit Aluminiumfolie auslegen und diese regelmäßig austauschen. Überwachen Sie das Grillgerät jederzeit während des Betriebs. Schäden durch Feuer, das durch Fett verursacht wird, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Um die Höchstlebensdauer Ihres Grillgerätes zu sichern, sollte es immer sauber, trocken und bei Nichtbenutzung abgedeckt werden. Eine im Handel zu erwerbende Vinylabdeckung sorgt für viele Jahre störungsfreien Betrieb.

INHALT

	SEITE
Allgemeine wichtige Hinweise	2 - 3
1.) Technische Daten	3
2.) Gewährleistung	3
3.) Montagevorbereitung	3
4.) Explosionszeichnung	4
5.) Teileliste	5 - 6
6.) Zusammenbau	7 - 13
7.) Sicherheitsinformationen	14
8.) Pflege und Wartung	14
9.) Gebrauchsanweisung	15
10.) Kurzer Kochleitfaden	16
11.) Was man tun sollte	17
12.) Was man nicht tun sollte	17
13.) Störungstabelle	18
14.) Serviceadresse	18

ACHTUNG:

Zum gewerblichen Einsatz des Gerätes benötigen Sie einen max. 1,5 m langen Gasschlauch nach BGV D34 (VBG 21) und TRF96 mit Schlauchbruchsicherung nach DIN30639 und einen gewerblichen Druckregler 50 mbar mit 1,5 kg/h. Durchfluss. TRF, BGV D34 „Verwendung von Flüssiggas“ DA at § 11 Abs. 4 und EU-Gas Richtlinie (90/396/EWG).
Dieses Set ist Bestandteil des gelieferten Gerätes. Falls Sie zukünftig einmal den Schlauch und/oder Regler ersetzen möchten, müssen für den gewerblichen Einsatz die gleichen Spezifikationen der Austauschteile erfüllt werden. Wenn entsprechende nationale Anforderungen bestehen, muss der Schlauch gegebenenfalls ausgetauscht werden.

Warnhinweise:

Nur zur Verwendung im Freien. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme.
ACHTUNG! Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein.
Kleine Kinder sind fernzuhalten.

Zu Ihrer Sicherheit, wenn Sie Gas riechen:

1 Schließen Sie sofort das Ventil an Ihrer Gasflasche.

2 Drehen Sie alle Drehregler am Gerät zu.

3 Löschen Sie offene Flammen in der näheren Umgebung.

4 Öffnen Sie den Deckel.

5 Wenn der Geruch anhält, prüfen Sie, ob das Ventil der Gasflasche undicht istsiehe Beschreibung Schritt 12 “Dichtigkeitsprüfung”.

6 Prüfen Sie alle Gasverbindungen auf undichte Stellen (siehe Beschreibung Schritt 12 “Dichtigkeitsprüfung”) Sollten Sie weiterhin Gasgeruch wahrnehmen, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler oder Gaslieferanten.

Zu Ihrer Sicherheit:

1 Bewahren Sie kein Benzin oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte auf oder verwenden diese dort.

2 Eine nicht zur Verwendung angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder anderer Geräte aufbewahrt werden.

3 Nach jeder Tankfüllung die Verbindungen auf undichte Stellen überprüfen.

4 Niemals mit einem Zündholz oder offenem Feuer auf undichte Stellen überprüfen.

Aufstellungsort – wichtige Hinweise

Der Grill darf nur im Freien benutzt werden. Der Grill ist waagrecht auf einem festen, ebenen und nicht brennbaren Untergrund, windgeschützt aufzustellen. Beachten Sie einen Mindestabstand zu angrenzenden Materialien von ca. 50 cm, insbesondere brennbare Materialen dürfen sich nicht im näheren Umfeld des Gerätes befinden!
Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen auf!
Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung!

ACHTUNG: Der Grilldeckel sollte beim Grillen geschlossen sein!

ACHTUNG: Auf Kinder achten!

ACHTUNG: Verwenden Sie Grill-(Schutz)-handschuhe beim Arbeiten mit dem Gerät - insbesondere beim Hantieren mit dem Deckel und dem Spieß!

ACHTUNG: Jede Änderung des Gerätes, insbesondere an den gasführenden Teilen ist strengstens verboten, führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie und kann außerdem gefährlich sein!

ACHTUNG: Unbedingt Dichtigkeitsprüfung laut Anweisung (siehe Beschreibung Schritt 12) durchführen!

1.) TECHNISCHE DATEN:

Gasart (eingestellt für)	: Flüssiggas (Propan/Butan)
Geräteart	: $\boxed{A_1}$
Gerätekategorie	: $I_{3B/P}$ (50) DE/AT
Gasflasche	: 5 kg / 11 kg (empfohlen)
Anschlußdruck	: 50 mbar
Anschlußwert	: 964 g/Std. max. gesamt
Garraum	: 136 x 47,5 cm
Gesamtgewicht	: 95,0 kg
Gesamtmaße (HxBxT)	: ca. 207 x 70 x 110 cm (BxTxH)
Brenner	: 2 Edelstahlbrenner
Zündung	: batteriebetriebener Piezozünder (jede Armatur einzeln zündbar)
Leistung gesamt	: ca. 13,5 kW
Armaturendüsen	: 1,10 mm Ø

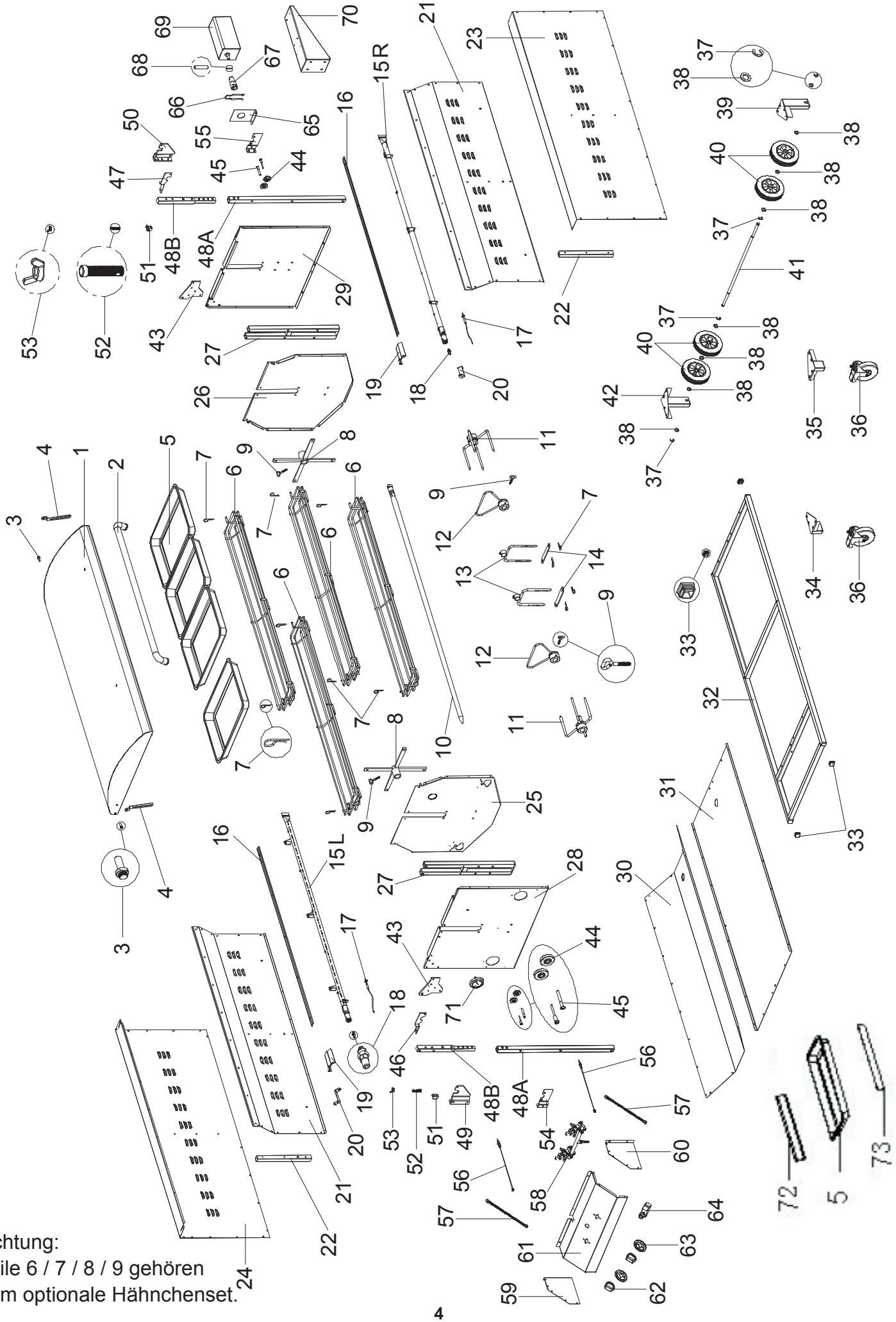
2.) GEWÄHRLEISTUNG:

TEPRO GARTEN GmbH übernimmt für 24 Monate vom Tag des Kaufdatums eine Mängelhaftung im Rahmen der gesetzlichen Mängelrechte, für alle Teile hinsichtlich Verarbeitungsfehler und Fehlerhaftigkeit der Teile. Ausgenommen sind Verschleißteile, wie Brenner und Zünder. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen zu Lasten des Käufers. Der Vertreiber behält sich das Recht vor, die entstandenen Kosten selbst zu tragen, oder an den Käufer weiter zu berechnen. Diese Mängelhaftung schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Missbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

3.) MONTAGEVORBEREITUNG:

Wir empfehlen, zum Auspacken des Grills den Deckel und die Seitenwände des Kartons abzunehmen und dann die Teile herauszunehmen. ACHTUNG: Da der Grill und Einzelteile sehr schwer sind sollten Sie möglichst zu zweit arbeiten.
ACHTUNG: Bei der Montage des Grills empfiehlt es sich Arbeitshandschuhe zu tragen.
Sortieren und kontrollieren Sie die Teile anhand der Montageanleitung.
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Kunststoffschutzfolie (falls vorhanden) vor der Montage entfernt wird!
HINWEIS: Dieser Grill wird weitgehend montiert geliefert, abgesehen von den Rädern, dem Motor und den Spießträgern. Lesen Sie die Montageanleitung erst einmal sorgfältig durch und folgen Sie dann
Schritt für Schritt den einfachen Anweisungen.
Sie benötigen für die Montage:
- mittelgroßen Kreuzschraubendreher und einen 10er Gabelschlüssel für die Montage von Spießträger und Motor.
- einen 14er Gabelschlüssel für die Montage der Räder
- einen 17er Gabelschlüssel für die Montage von Schlauch, Schlauchbruchsicherung und Regler.
- einen 30er Gabelschlüssel für den Anschluss des Regler an die Flasche (geht auch von Hand!).

4.) EXPLOSIONSZEICHNUNG



Achtung:
Teile 6 / 7 / 8 / 9 gehören
zum optionale Hähnchenset.

5.) TEILELISTE:

Bitte prüfen Sie VOR dem Zusammenbau Ihres neuen Gasgrills anhand der untenstehenden Liste, ob alle Teile vorhanden sind und keine Beschädigungen aufweisen. Eine Reklamation nach angefangener oder erfolgter Montage wird nicht anerkannt

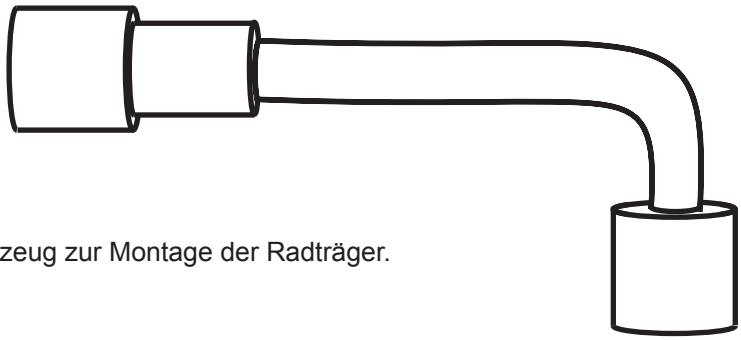
Nr.	Bezeichnung	Menge
1	Deckel	1
2	Deckelgriff	1
3	Deckelachse	2
4	Silikon - Deckelstopper	2
5	Servierschalen	5
6	Grillkorb (optional/Hähnchenset)	4
7	Federsplint (optional/Hähnchenset)	12
8	Grillkorbtträger (optional/Hähnchenset)	2
9	Trägerschraube (optional/Hähnchenset)	2
10	Spießstange	1
11	4-fach Fleischklammer	2
12	Tragegriff	2
13	Rückenklammer	2
14	Arretierung mit Federsplint	2
15L	Brenner links	1
15R	Brenner rechts	1
16	Brennerabdeckung	2
17	Piezokabel und Zündspitze	2
18	Brennerdüse	2
19	Zünderabdeckung	2
20	Halter Thermosicherung	2
21	Gehäusewand hinten&vorne/innen	2
22	Gehäusewandträger	2
23	Gehäusewand vorne/außen	1
24	Gehäusewand hinten/außen	1
25	Gehäusewand links/innen	1
26	Gehäusewand rechts/innen	1
27	Gehäusewandträger links/rechts	2
28	Gehäusewand links/außen	1
29	Gehäusewand rechts/außen	1
30	Gehäusewand unten/inne	1
31	Gehäusewand unten/außen	1
32	Gehäuserahmen	1
33	Rahmenendkappen	4
34	Rollenträger links/hinten	1
35	Rollenträger links/vorne	1
36	Rolle mit Bremse	2

Nr.	Bezeichnung	Menge
37	Federring	4
38	Unterlegscheibe	8
39	Radträger vorne/rechts	1
40	Rad	4
41	Radachse	1
42	Radträger hinten/rechts	1
43	Deckelscharnier	2
44	Spieß-Rolle	4
45	Spieß-Rollenachse	4
46	Spießarretierung links	1
47	Spießarretierung rechts	1
48a	unterer Spießträger	2
48b	oberer Spießträger	2
49	Spießauflage links	1
50	Spießauflage rechts	1
51	Halter für Schraube und Flügelmutter M10	2
52	Schraube M10	2
53	Flügelmutter M10	2
54	Spießrollenhalter links	1
55	Spießrollenhalter rechts	1
56	Thermofühler	2
57	Gaszuleitung	2
58	Armatur	1
59	Gehäusewand Armaturenbox hinten	1
60	Gehäusewand Armaturenbox vorne	1
61	Armaturenbox	1
62	Drehregler	2
63	Drehreglerrahmen	2
64	Piezozünder (doppelt)	1
65	Hitzeschutzblech Motor	1
66	Spießstangenarretierung	1
67	Spießstangenbuchse	1
68	Splint für Buchse	1
69	Motor	1
70	Motorträger	1
71	Temperaturanzeige	1
72/73	vormontierte Halterung für Servierschale	je 1

Entfernen Sie die Plastikfolien und entsorgen Sie außerhalb der Reichweite von Kindern.

Bitte lesen Sie vor der Benutzung des Grills den Abschnitt über Sicherheit beim Grillen durch.

Lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf,
falls Fragen oder Probleme auftreten sollten.



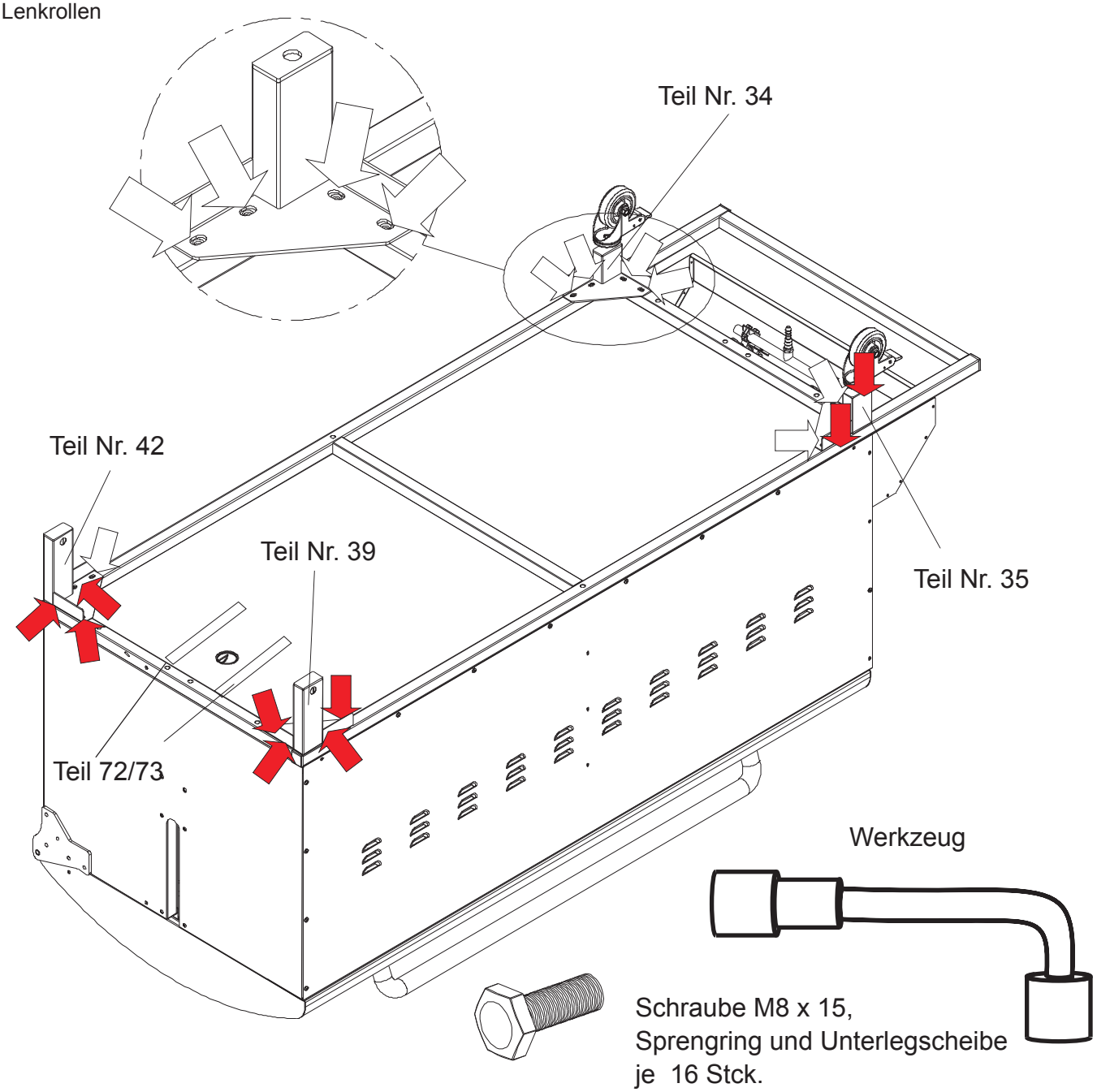
Mitgeliefertes Werkzeug zur Montage der Radträger.

6.) ZUSAMMENBAU

Wir haben bei der Herstellung des Grills auf abgerundete Kanten geachtet. Sie sollten bei der Handhabung der Teile trotzdem vorsichtig sein, um Verletzungen zu vermeiden.

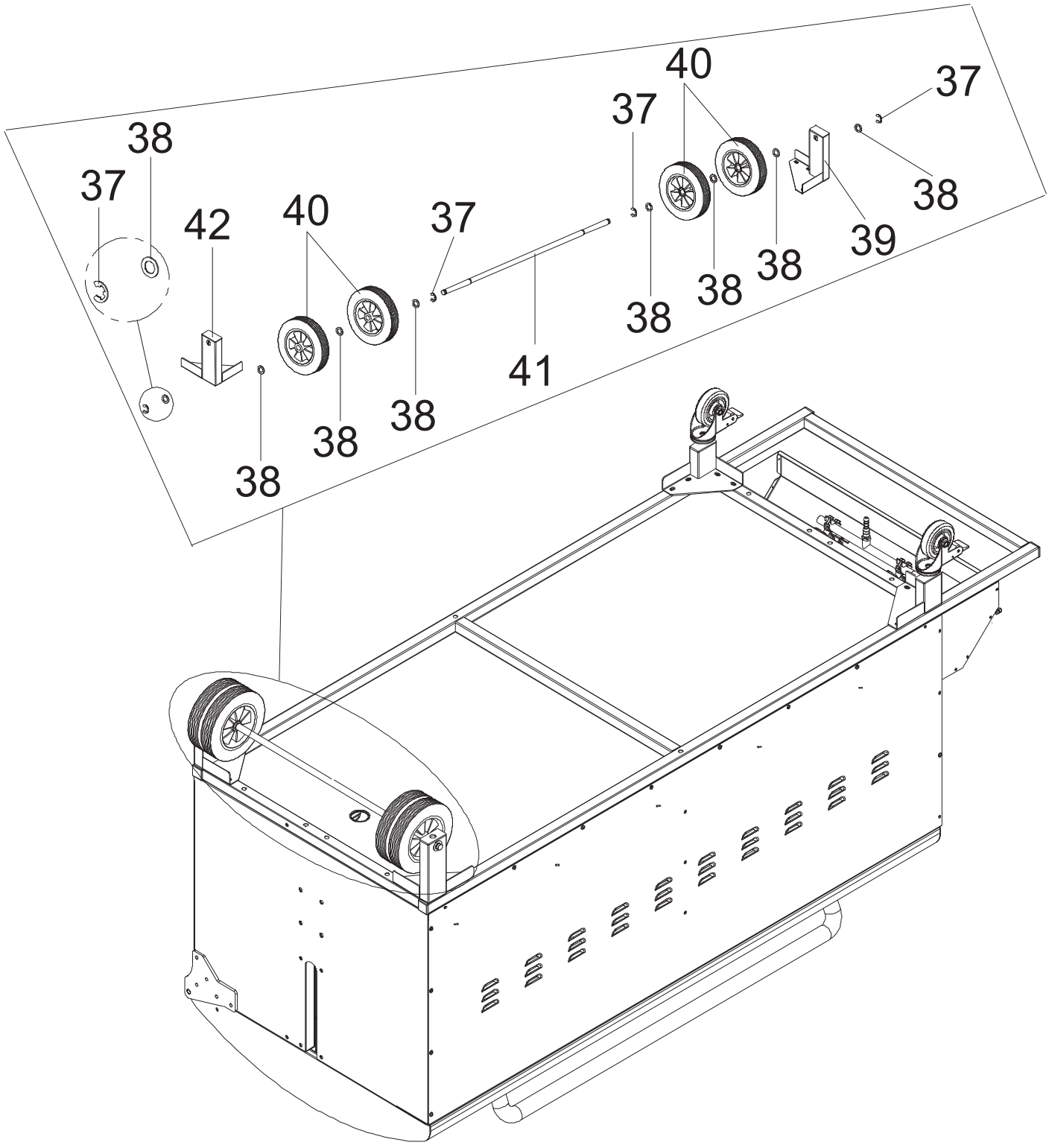
Bitte lesen Sie vor dem Zusammenbau die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Suchen Sie sich für den Zusammenbau des Grillwagens einen ausreichend großen und freien Platz. Bitte nehmen Sie bei Bedarf die Teileliste und die Aufbauzeichnung zu Hilfe. Es können einige Schrauben und Scheiben übrigbleiben.
Für den Zusammenbau des Grills werden zwei Personen benötigt, da der Grill z.B. umgedreht werden sollte und Teile sehr schwer sind.

SCHRITT 1
Montage der Radträger
und Lenkrollen

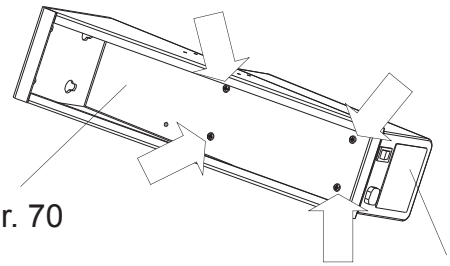


Um Ihren neuen Grill vor dem Verkratzen zu schützen, legen Sie zur Montage der Räder den komplette Grill mit dem geschlossenen Deckel nach unten auf eine weiche Unterlage (Decke / Kissen). Arbeiten Sie nur zu zweit!

SCHRITT 2
Montage der Radachse und Räder.



SCHRITT 3
Montage des Motors

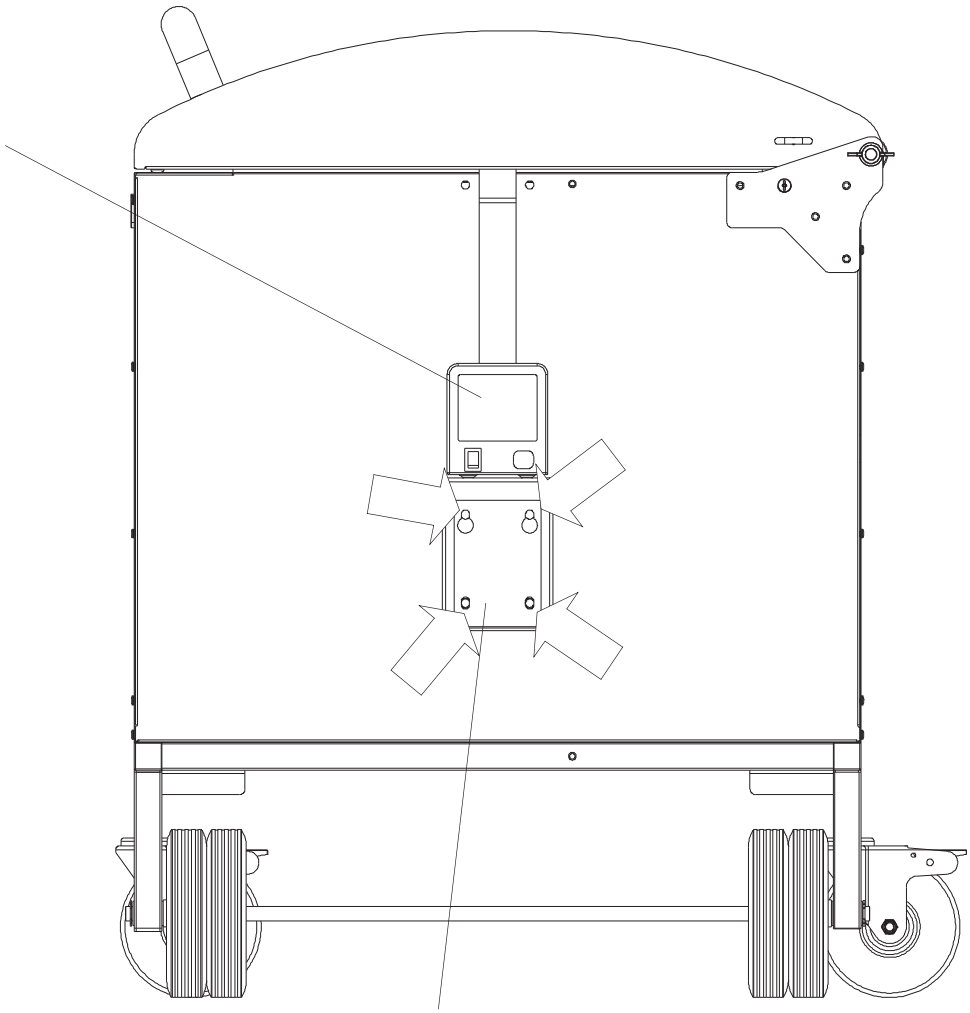


Teil Nr. 70

Teil Nr. 69

Hinweis: Vor Montage des Motors und des zugehörigen Trägers lösen Sie bitte zuerst die vier vormontierten Schrauben M5x8 auf der Unterseite des Motors Nr. 69. Legen Sie dann den Motor auf seinen Träger Nr. 70, und ziehen sie abschließend den Motor in seine Position.

Teil Nr. 69

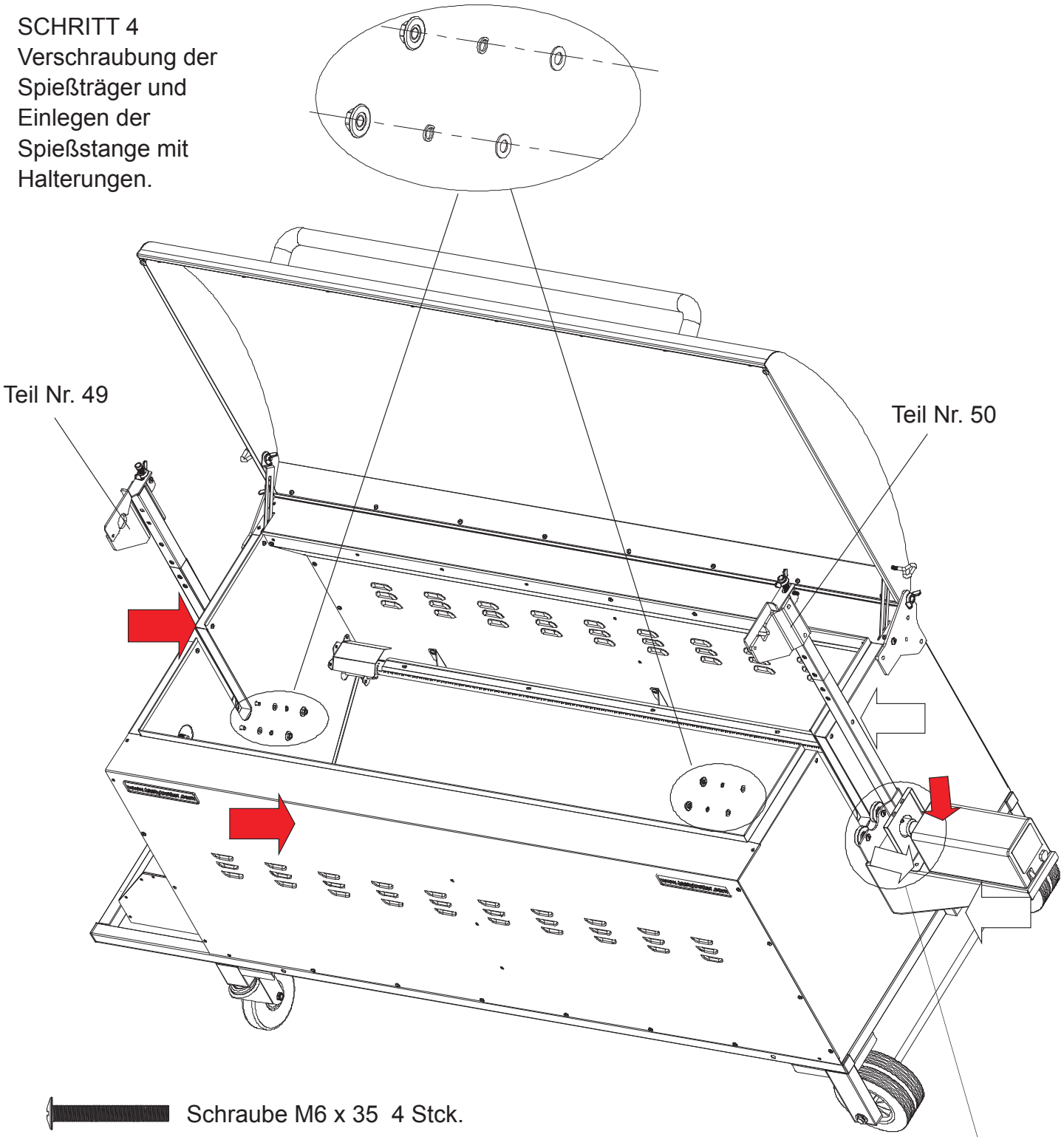


Teil Nr. 70

Schraube M6 x 12 4 Stck.
(vormontiert)

Hinweis: Lösen Sie dann die oberen beiden der vier Schrauben leicht und die beiden unteren ganz. Hängen Sie dann den Motor mit Träger auf die beide oberen Schrauben, setzen die beiden unteren Schrauben wieder ein und verschrauben alle vier fest mit dem Gehäuse.

SCHRITT 4
Verschraubung der Spießträger und Einlegen der Spießstange mit Halterungen.



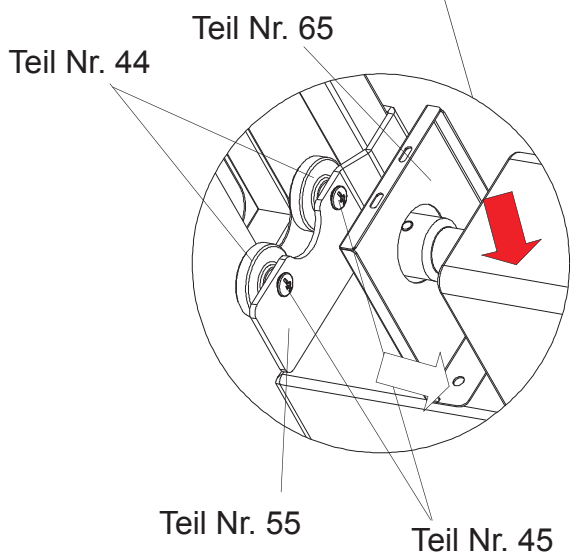
Schraube M6 x 35 4 Stck.

Mutter M6 4 Stck

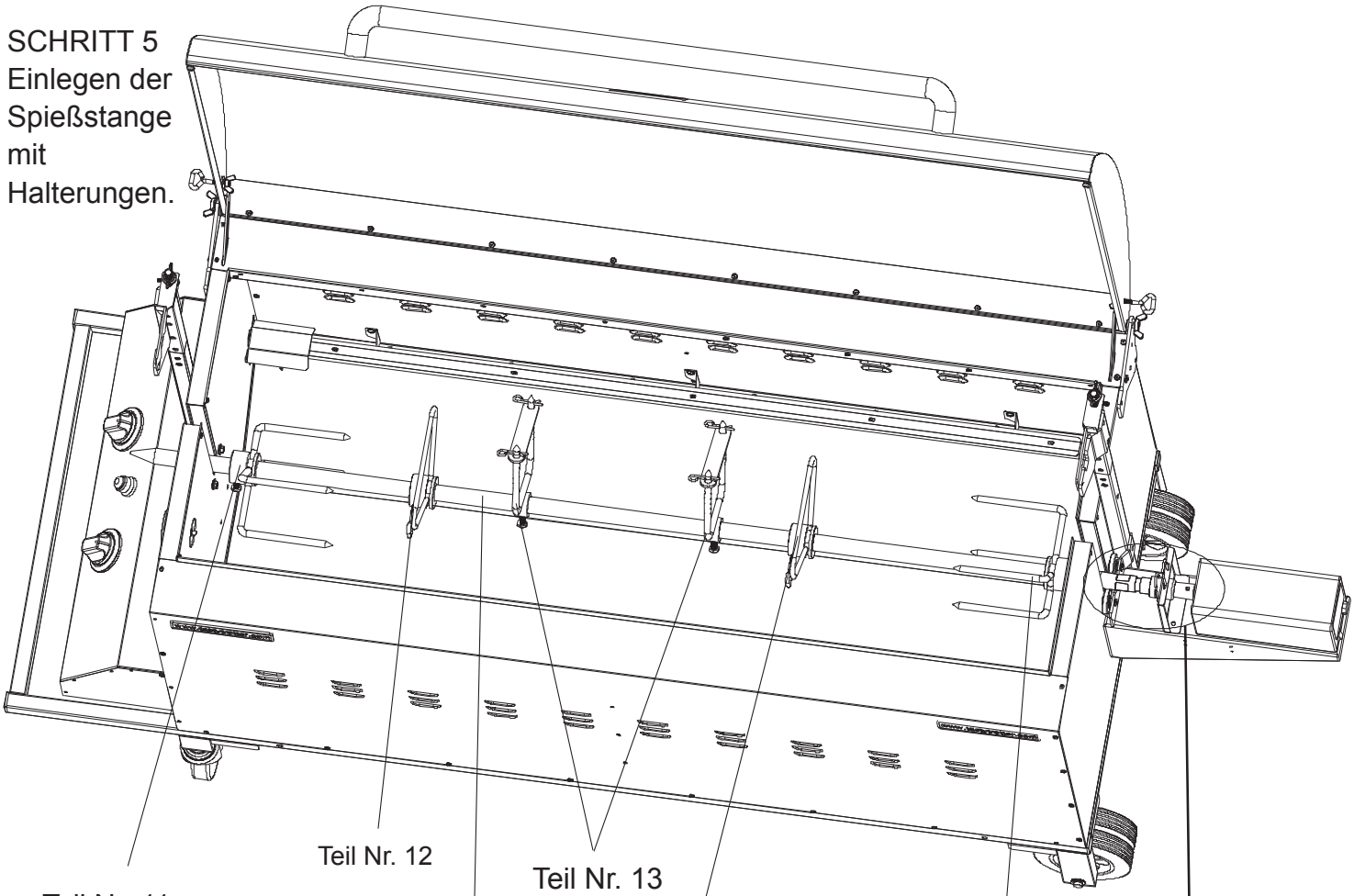
U-Scheibe M6 4 Stck.

Scheibe M6 4 Stck.

Schraube M5 x 10 2 Stck.



SCHRITT 5
Einlegen der Spießstange mit Halterungen.

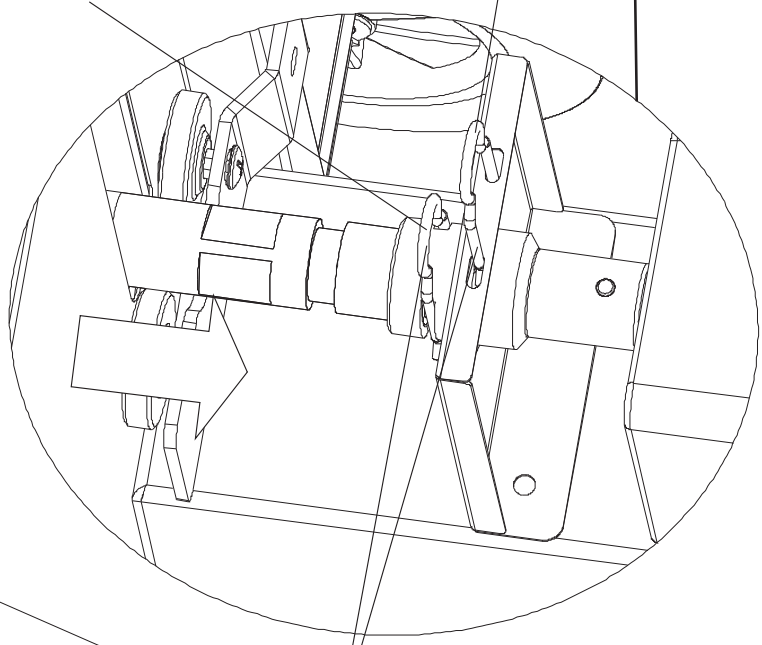


Im Gebrauch

Nach Gebrauch

Nach Gebrauch

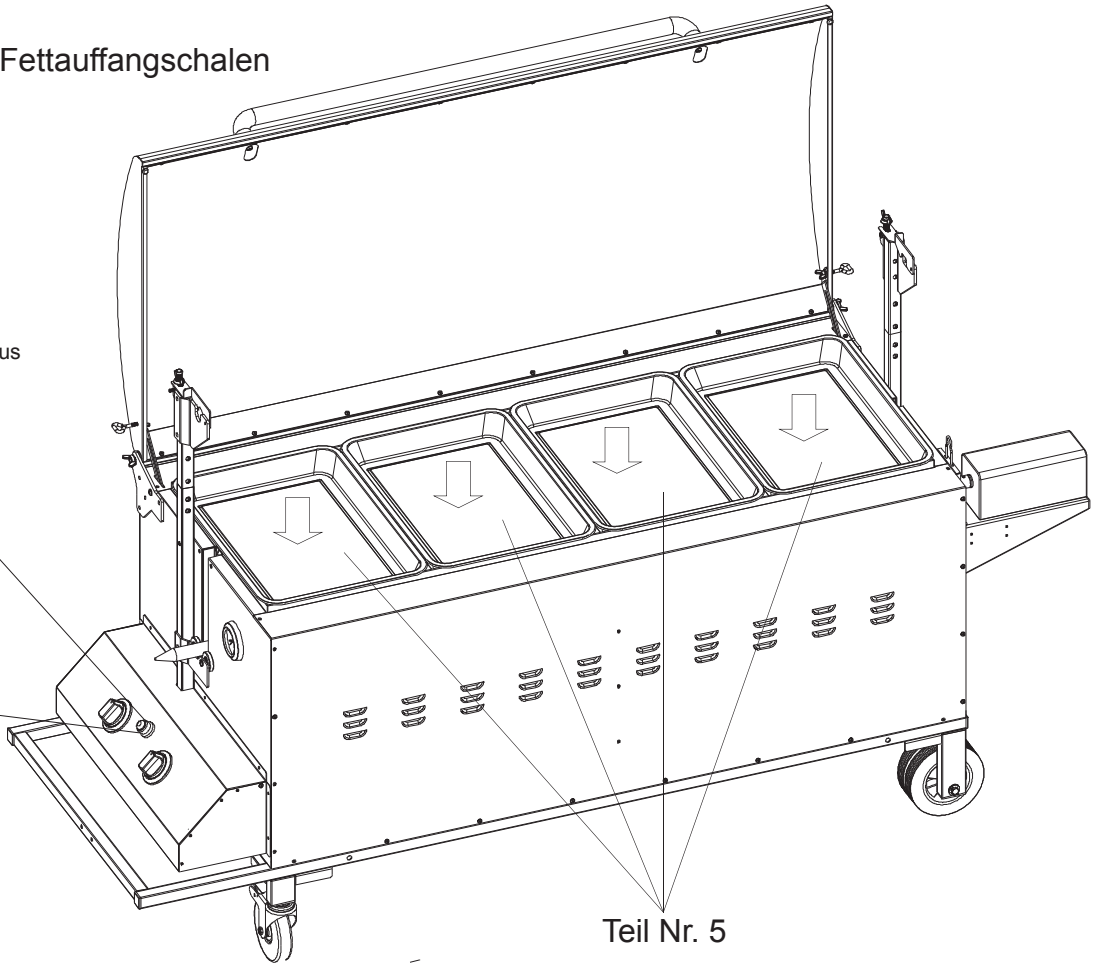
Im Gebrauch



Teil Nr. 66

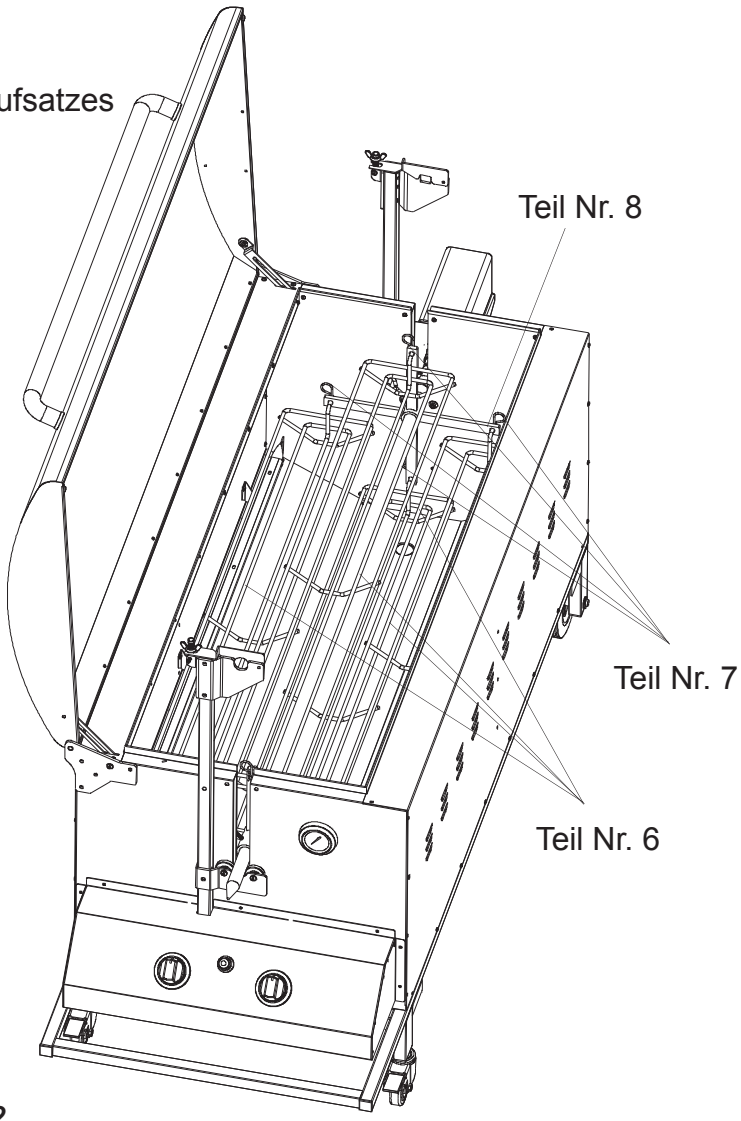
SCHRITT 6
Einlegen der Fettauffangschalen

SCHRITT 7
Batterie einsetzen.
(AA - nicht im Lieferumfang)
Kappe abschrauben , Batterie mit Plus nach außen zeigend einlegen und Kappe wieder aufschrauben.



SCHRITT 8
Einlegen des optionalen Hähnchengrillaufsatzes
(Sonderzubehör Art.Nr.:12900002)

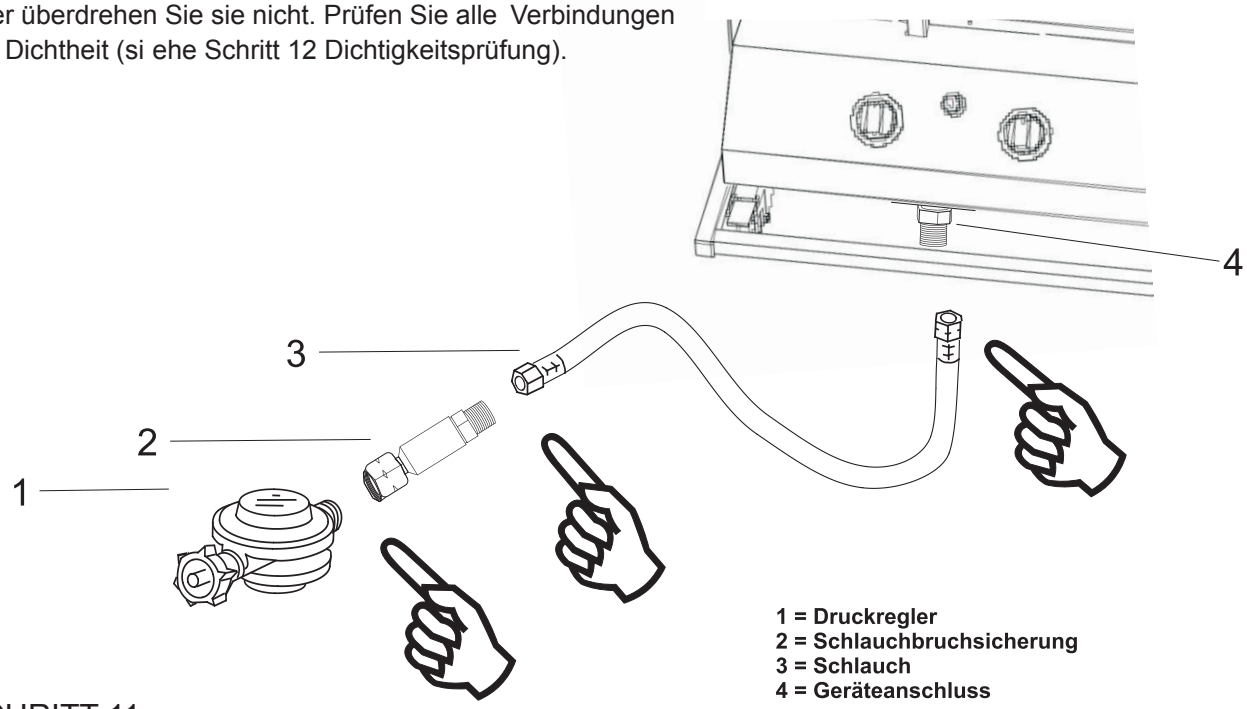
SCHRITT 9
Überziehen der optionalen Wetterschutzhaube.
(Sonderzubehör Art.Nr.:12120002)



SCHRITT 10

Montage Schlauch, Schlauchbruchsicherung, Druckregler

Verschrauben Sie den Druckregler (1) mit der Schlauchbruchsicherung (2) und dem Schlauch (3) mit Hilfe eines 17er Maulschlüssels. Verbinden Sie dann den Schlauch mit dem Geräteanschluss (4). Eventuell mit einem 16er Maulschlüssel am Geräteanschluss kontern. Drehen Sie die Verbindung fest an, aber überdrehen Sie sie nicht. Prüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit (siehe Schritt 12 Dichtigkeitsprüfung).

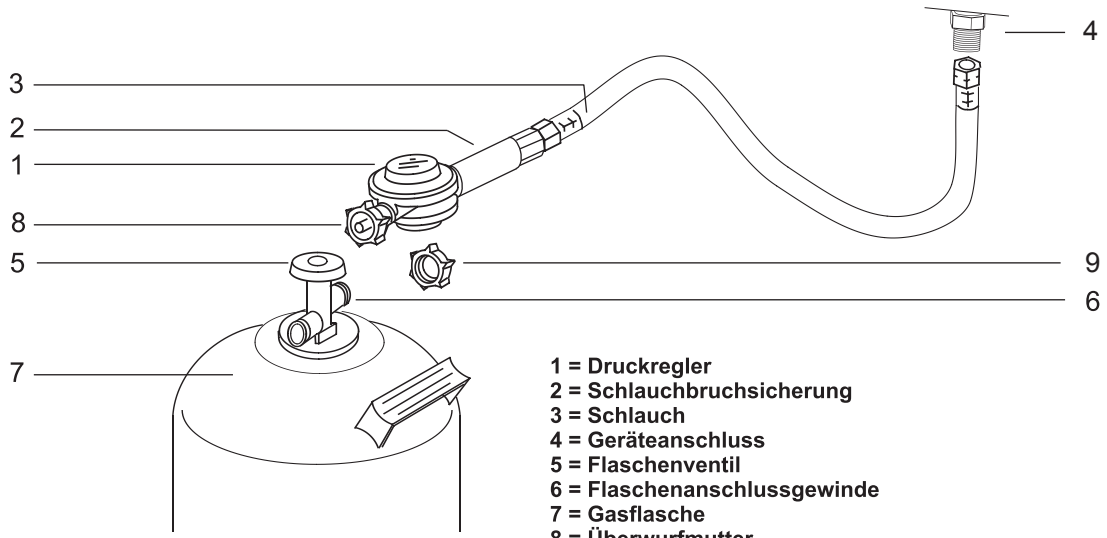


1 = Druckregler
2 = Schlauchbruchsicherung
3 = Schlauch
4 = Geräteanschluss

SCHRITT 11

Anschluss der Gasflasche

Überprüfen Sie, ob alle Drehregler am Gerät auf AUS =● gestellt sind. Stellen Sie sicher, dass das Flaschenventil (5) der Gasflasche (7) zugedreht ist, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen. Schrauben Sie die Sicherheitskappe (9) vom Flaschenanschlussgewinde (6). Überprüfen Sie das Vorhandensein und den ordnungsgemäßen Zustand der Ventildichtung im Flaschenanschlussgewinde (6) und, sofern vom Druckreglermodel her vorgesehen, auch die Dichtung im Druckregler (1). Verwenden Sie keine zusätzlichen Dichtungen. Schrauben Sie die Überwurfmutter (8) des Druckreglers (1) mit einem 30er Maulschlüssel oder einer Rohrzange gegen den Uhrzeigersinn fest auf das Flaschenanschlussgewinde (6). Der Schlauch (3) muss verwindungs- und knickfrei verlegt werden. Überprüfen Sie diesen Anschluss und das Anschlussgewinde (4) des Schlauchs wie unter Schritt 12 Dichtigkeitsprüfung beschrieben.



1 = Druckregler
2 = Schlauchbruchsicherung
3 = Schlauch
4 = Geräteanschluss
5 = Flaschenventil
6 = Flaschenanschlussgewinde
7 = Gasflasche
8 = Überwurfmutter
9 = Sicherheitskappe

SCHRITT 12

Dichtigkeitsprüfung

Mit einem Lecksuchmittel sind alle Verbindungsstellen und der Schlauch selbst unter Betriebsdruck auf Dichtigkeit zu kontrollieren. Hierfür können Sie handelsübliche Lecksuchsprays oder Seifenwasser (50 % Wasser/50% Spülmittel) benutzen. Sprühen Sie das Spray oder streichen Sie das Seifenwasser mit einem Pinsel auf die Verbindungsstellen zwischen Flasche - Regler - Schlauchbruchsicherung - Schlauch und Geräteanschluss. Die Dichtigkeit ist sichergestellt, wenn sich keine Blasenbildung zeigt. Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist streng verboten. Poröse oder beschädigte Schlauchleitungen und Anschlüsse müssen unbedingt ausgetauscht werden.

7.) SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lagerung der Gasflasche
Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Fluren, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlußmuttern versehen sein. Gasflaschen – auch leere – müssen stehend aufbewahrt werden.

Allgemeine Hinweise zum Betrieb
Der Betrieb Ihres neuen Spanferkelgrills ist problemlos und sicher. Sie sollten jedoch einige Hinweise beachten:

Stellen Sie sicher, dass Sie den Grill gemäß der Anleitung montiert haben. Sie sollten die gasführenden Verbindungen niemals lösen. Sollte dies jedoch geschehen sein, müssen Sie die Dichtigkeit überprüfen. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen durch den Betreiber nicht verändert werden.
Verwenden Sie für den Freizeitgrill die übliche 5 kg oder 11 kg Flasche Flüssiggas. Die 5 kg Flasche und die 11 kg Flasche müssen seitlich neben dem Grill auf dem Boden platziert werden. Achten Sie hier beim Verschieben des Grills darauf, dass der Schlauch nicht abgerissen wird.
Vorsicht im Umgang mit der Spießstange und den Fleischklammern - Verletzungsgefahr !
Benutzen Sie beim Grillen immer Grillhandschuhe ! Lassen Sie das Grillgerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt !
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen ! Wenn der Gasgrill längere Zeit nicht benutzt wird, entnehmen Sie bitte die Batterie und bewahren alle Teile trocken auf. Den Motor oder die verbrauchten Batterien nicht im Hausmüll entsorgen, sondern an einer Sammelstelle abgeben !

ACHTUNG:
Der Spießmotor muss vor Wasser oder Dampf geschützt und darf nicht im Regen verwendet werden.
Der Stecker des Spießmotors muss über eine abgesicherte Steckdose angeschlossen werden. Der Anschluss über eine festverlegte Leitung ist nicht gestattet. Er sollte jedoch nicht bei feuchter Witterung verwendet werden, weil es zu einem Stromschlag kommen kann.

Verändern Sie niemals die Einstellung des Druckreglers. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und die am Grill angebrachten Hinweistexte vollständig durch. Greifen Sie auf diese Informationen bei Bedarf zurück. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während Sie grillen. Schließen Sie nach Gebrauch, oder bei Störung, immer zuerst das Absperrventil der Gasflasche. Halten Sie die nähere Umgebung frei von brennbaren Materialien, Benzin oder anderen leicht entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten. Verändern Sie nicht den Lufteintritt durch Änderung der Einstellung der Luftdüsen am Brenner. Leiten Sie den Schlauch ohne Verdrehung an der Grillwanne vorbei. Bringen Sie den Schlauch nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
Die technischen Regeln für den Gebrauch von Flüssiggas (TRF) sind zu beachten. Fragen Sie Ihren Gashändler.

8.) PFLEGE UND WARTUNG

WARNUNG:Sämtliche Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten sollten ausgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist und die Gaszufuhr an der Gasflasche abgedreht ist.

Ihr neuer Grill von Tepro Garten GmbH ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Um die glänzende Oberfläche zu reinigen und zu pflegen, ist es wichtig, folgende Schritte auszuführen:

Entfernen Sie lose Ablagerungen mit einem nassen Schwamm. Vermeiden Sie, die Oberfläche durch Trockenwischen zu zerkratzen. Verwenden Sie dann ein weiches, sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser. Sie können auch handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel für Edelstahl verwenden. Nach der Reinigung immer mit frischem Wasser abwaschen, um verbleibendes Reinigungsmittel zu entfernen. Mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen. Nach der Reinigung können Sie den Grill mit handelsüblichem Pflanzenöl einreiben, dies vermindert die Flugrostbildung. Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösungsmittel oder Scheuerpads, da diese permanente Markierungen auf den Oberflächen hinterlassen.
Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken von der Oberfläche zu entfernen, da diese gesundheitsschädlich sind und nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen. Außerdem können damit versehentlich die Beschriftungen auf dem Frontpanel entfernt werden.

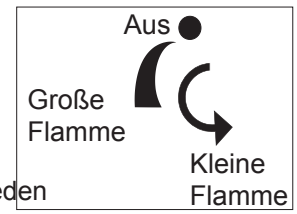
Für einen fortlaufenden sicheren und störungsfreien Betrieb befolgen Sie einfach diese Anweisungen:
8.1. Legen Sie den Boden der Grillwanne vor dem Einsatz mit einer Lage Alufolie aus, die jedoch nicht die Brenner abdecken darf. Entfernen Sie diese Alufolie immer nach dem Einsatz, um die Ansammlung von Fett zu verhindern. Ein durch Fett verursachtes Feuer kann zu Schäden am Gerät führen, die nicht von der Gewährleistung abgedeckt sind.

8.2. Verwenden Sie zum Reinigen heißes Seifenwasser und vermeiden Sie schleifende Reinigungsmittel oder Bürsten, da diese die Oberfläche und die Beschriftungen stark verkratzen können. Reinigen Sie das ganze Gerät nach jedem Gebrauch gründlich, um es in guter Betriebsbereitschaft zu halten.
8.3. Halten Sie die Spießstange, sowie die Fleischhaken, Griffe und die Edelstahlschalen immer sauber, da diese in Kontakt zu Ihrem wertvollen Grillgut kommen.
8.4. Überprüfen Sie die Flammenöffnung, die Luftöffnung und das Venturirohr an jedem Brenner regelmäßig auf Verschmutzung und Insektennester (z. B. Wespen, Ameisen oder Spinnen). Nester sind gefährlich und müssen gründlich beseitigt werden.
8.5. REINIGEN DER BRENNERVORRICHTUNG
Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder blasen Sie ihn mit Druckluft sauber und wischen Sie mit einem Tuch nach. Reinigen Sie verstopfte Öffnungen mit einem Pfeifenreiniger oder einem steifen Draht (wie zum Beispiel eine geöffnete Büroklammer). Trocknen Sie die Brenner durch Anzünden ab, um nachfolgende Korrosion zu vermeiden. Rost ist nicht durch die Garantie abgedeckt.
Prüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen (Risse oder Löcher). Sollte er beschädigt sein, so ersetzen Sie ihn bitte mit einem neuen Brenner. Bauen Sie den Brenner wieder ein, prüfen Sie die korrekte Position und die Sicherung der Ventilöffnungen am Brennereingang (Venturidüse).

8.6. WARTUNGSSERVICE
Ihr Gasgrill sollte einmal im Jahr von einem qualifizierten Fachhändler gewartet werden.

9.) GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor dem Anzünden
1) Überprüfen Sie, ob alle Gasanschlüsse dicht sind (Lecktest ausführen).
2) Überprüfen Sie, ob alle Drehregler sich in der Position “AUS” befinden. Beachten Sie, dass der Knopf in der Position “AUS=● ” zur Sicherheit blockiert ist und nur durch Drücken vor dem Drehen verwendet werden kann.
3) Öffnen Sie die Grillhaube vollständig.



ANZÜNDEN MIT DEM PIEZOZÜNDER
1) Drehen Sie das Flaschenventil vollständig auf.
2) Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche!
3) Ihr neuer Gasgrill ist mit einem batteriebetriebenen Zünder ausgestattet. Sie können damit jeden Brenner einzeln zünden. Drücken und drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn von der Position "AUS" = ●nach links auf die Position " Große Flamme". Halten Sie den Drehregler gedrückt und betätigen Sie den Piezozünder. Sie hören ein laufendes Klicken und der Brenner zündet. Halten Sie den Drehregler weiter gedrückt, damit die Thermosicherung auslösen kann und die Gaszufuhr offen bleibt. Nach ca. 20 Sekunden können Sie den Drehregler loslassen. Zum Einstellen der gewünschten Temperatur drehen Sie den Drehregler weiter gegen den Uhrzeigersinn in Richtung "Kleine Flamme"
Wenn keine Zündung erfolgt, gehen Sie auf “AUS● “ zurück und wiederholen Sie den Schritt 3.
Wenn nach drei Versuchen der Brenner nicht zündet, drehen Sie das Gas an der Flasche ab und warten Sie fünf Minuten vor Wiederholung der Prozedur, damit sich das angesammelte Gas verflüchtigen kann und es nicht zu einer Verpuffung kommt. Sobald die Zündung erfolgt ist, wiederholen Sie die Prozedur bei den anderen Drehreglern.

Sollte der Brenner mit dem Zündfunken nicht gezündet werden können, so können Sie ihn manuell von innen mit einem langen Stabfeuerzeug anzünden. Bitte wenden Sie sich an Ihren Gashändler, um die Zündvorrichtung zu überprüfen.

Lassen Sie den Ofen vor der ersten Benutzung für circa 15 Minuten mit geschlossener Haube und vollständig aufgedrehtem Gas laufen. Damit führen Sie eine „Warmreinigung“ der innen liegenden Bauteile durch und der Geruch der von der Produktion leicht öligen Oberflächen verflüchtigt sich.

NACH DER BENUTZUNG
1) Achten Sie darauf, dass Sie zuerst das Flaschenventil zudrehen und dann alle Drehregler auf “AUS” stellen. So verbleibt kein unverbranntes Gas im Schlauch und im Gerät.
2) Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es mit der Vinylhaube abdecken.

10.) Kurzer Kochleitfaden:

Planen Sie Ihren Gasvorrat immer anhand der geschätzten Grillzeit Ihres Grillgutes. Es ist auf jeden Fall immer sinnvoll eine zweite volle Gasflasche in Reserve zu haben. Ihr Gasgrill wird mit beiden, auf voller Kraft laufenden, Brennern rund ein Kilo Gas pro Stunde verbrauchen.
Der folgende Abschnitt ist nur eine grobe Orientierung und geht davon aus, dass Sie ein Schwein von etwa 50 Kilo Gewicht grillen möchten. Idealerweise sollte das Fleisch vor der Zubereitung auf Raumtemperatur gebracht worden sein. Wenn Sie das Schwein vorbereiten, sollten Sie nicht vergessen, ca. 300 ml Salzlake oder eine andere Gewürzflüssigkeit, je nach Ihrem Geschmack, pro 10 kg Gewicht des Schweines, verteilt unter der Haut, mit einer großen Spritze einzubringen. Dies gibt Ihrem Grillgut den besonderen Geschmack. Reiben Sie die Oberfläche der Haut zu Beginn des Grillens noch nicht mit Gewürzen oder Salz ein, diese würde nur verbrennen. Sie können jedoch gegen Ende des Grillvorgangs die Haut mit Salzlake, Bier, Honig, Öl, bzw. Gemischen aus diesen Zutaten einpinseln. Achten Sie während des Grillens sorgfältig auf Ihr Fleisch.

Beginnen Sie den Grillvorgang mit ca. 30 bis 40 Minuten mit beiden Brennern auf voller Kraft, um das Fleisch anzubraten, das heißt, die Außenhaut abzudichten. Die Haut sollte knusprig und dunkel werden - lassen Sie sie aber nicht schwarz werden! Danach drehen Sie für die nächsten viereinhalb bis fünf Stunden (je nach Größe und Gewicht) entweder einen Brenner fast voll auf und den anderen aus oder aber beide auf niedrig. Je langsamer das Fleisch brät, umso schmackhafter wird das Ergebnis sein. Nach dem Grillen (verwenden Sie einen Temperatursensor - Kerntemperatur ca. 74 ° C - um sicher zu sein) heben Sie das Schwein in die Tranchierposition. Legen Sie die vier Bleche unter den Spieß in die Grillwanne. Legen Sie das geschnittene Fleisch auf eines der unteren vier Bleche. Lassen Sie einen Brenner auf niedriger Stufe laufen, damit die vier Bleche heiß bleiben.

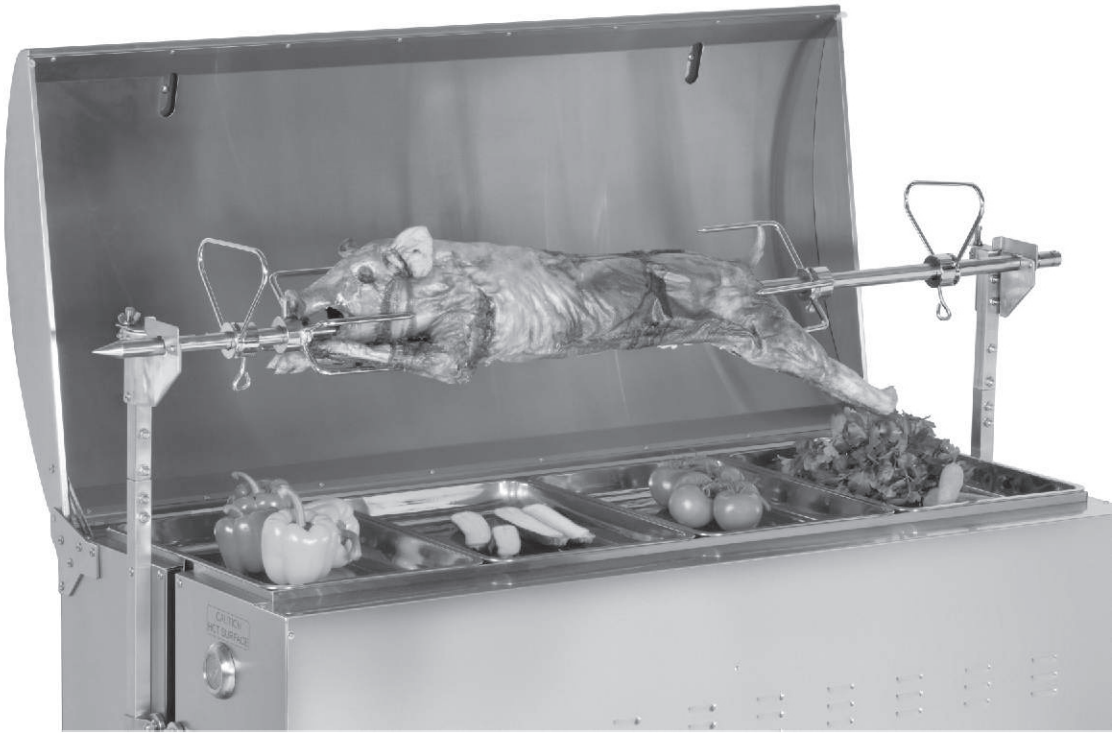
Wenn Sie ein ganzes Lamm grillen möchten, sollten Sie die etwa einen Tag vorher in Olivenöl und Kräutern marinieren und die Haut mit Knoblauchzehen zu spicken. Da Lamm weniger Fett als Schwein enthält, ist es sinnvoll, das Innere des Lamms mit z.B. (Lamm-) Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zu füllen und die Haut nach dem Anbraten regelmäßig mit Olivenöl zu bestreichen, damit es schön saftig bleibt.

HINWEIS: Sie können sowohl ein ganzes Schwein, wie auch ein ganzes Lamm grillen. Wenn Sie jedoch den Hähnchenspieß-Einsatz als Zubehör Ihr eigen nennen, dann können Sie ein ganze Palette unterschiedlicher Grillstück zeitgleich zubereiten: Backschinken, Rollbraten, Hähnchen, Lammkeulen und vieles mehr. Achten Sie bei der Zubereitung von unterschiedlichen Grillstücken auch auf die unterschiedlichen Garzeiten. Mit etwas Planung können Sie entweder alle Grillstücke zu selben Zeit auf den Punkt gegrillt auftischen, oder in der gewünschten Reihenfolge nacheinander. Durch die rotierenden Körbe können Sie jederzeit Stücke entnehmen oder dazugeben.

<u>Kerntemperaturen</u>
Schweinefleisch:
- durch ca. 74 - 82 °C
Lammfleisch:
- rosa ca. 60 - 68 °C
- zartrosa ca. 65 - 70 °C
- durch ca. 75 - 82 °C
Geflügel:
- mindestens: 80 – 82 °C
Rindfleisch:
- Rinderbraten rosa ca. 60 - 68 °C
- Rinderbraten durch ca. 75 - 82 °C
- Roastbeef rosa ca. 60 - 68 °C
- Rinderfilet rosa ca. 60 - 68 °C
Kalbfleisch:
- Kalbsbraten/Schulter durch ca. 75 - 82 °C
- Kalbskeule/Oberschale durch ca. 78 - 82 °C
- Kalbsrücken rosa ca. 60 - 68 °C
- Kalbsfilet rosa ca. 60 - 68 °C

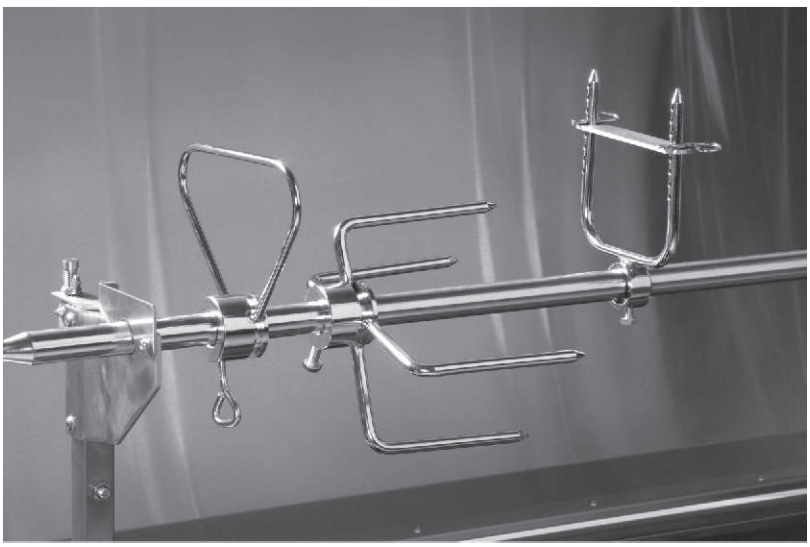
Die angegebenen Werte sind ca. Werte und basieren auf einer durchschnittlichen Fleischqualität.

Guten Appetit!



Spanferkel

Spießzubehör: Tragegriff, Fleischklammer, Rückenfixierung.



Einsatz des optionalen Hähnchensets

Ein ganzes Lamm am Spieß

Leckerer Backschinken!

11.) WAS MAN TUN SOLLTE

Den Grill nur im Freien verwenden.

Den Regler/Schlauch-Anschluss sorgfältig durchführen.

Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel, um alle gasführenden Verbindungen laut Anleitung festzuziehen.

Vor der ersten Benutzung und wenn die Gasflasche neu gefüllt ist, muss ein Lecksuchtest durchgeführt werden.

Alle Gasleitungsanschlüsse mit einer Seifenlauge überprüfen. Untersuchen Sie den Gasschlauch vor jeder Benutzung auf Risse oder Schäden. Ersetzen Sie ihn gegebenenfalls.

Sehen Sie in dieser Anleitung nach, falls Sie Zweifel bezüglich Montage, Installation oder Betrieb haben.

Lassen Sie die Gasflasche nur von einem zugelassenen Flüssiggaslieferanten auffüllen.

Brennbare Materialien sollten in gehörigem Abstand von mindestens 50 cm in alle Richtungen gehalten werden.

Benutzen Sie den Grill nur auf einer ebenen Oberfläche.

Halten Sie Stromkabel und den Gasschlauch von erhitzten Flächen fern.

Legen Sie zur leichteren Reinigung Aluminiumfolie in die Grillwanne.

Öffnen Sie vor dem Anzünden die Grillhaube immer vollständig.

Überwachen Sie den Grill, während Sie Grillen.

Halten Sie Kinder jederzeit vom Grill fern.

Führen Sie eine Sichtkontrolle der Brennerflammen durch, um das Anzünden zu bestätigen.

Sollte der Grill aus irgendeinem Grund ausgehen, schalten Sie alle Drehregler und das Flaschenventil ab. Warten Sie 3 Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät erneut anzuzünden.

Sollte ein Feuer durch Fett entstehen, schalten Sie alle Drehregler und das Flaschenventil ab und warten Sie bis das Feuer aus ist.

Verwenden Sie beim Grillen Schutzhandschuhe.

Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie den Deckel wieder schließen.

Schließen Sie nach jedem Gebrauch das Flaschenventil.

Ersetzen die Aluminiumfolien in der Grillwanne nach jedem Grillen.

Reinigen Sie das Grillgerät, insbesondere den Spieß und die Zubehörteile nach jedem Einsatz gründlich.

12.) WAS MAN NICHT TUN SOLLTE

Den Grill in geschlossenen Räumen oder unter Erdgleiche verwenden.

Die Gasflasche in das Grillgerät stellen oder dort aufbewahren.

Die Gasflasche in geschlossenen Räumen oder unter Erdgleiche aufbewahren.

Eine rostige oder verbeulte Gasflasche oder eine mit einem beschädigten Ventil verwenden.

Die Gasflasche hinlegen (nur stehend verwenden).

Kindern erlauben, dieses Gerät zu betreiben.

Versuchen, das Gasventil und den Druckregler zu zerlegen.

Gasverbindungen lösen, während der Grill in Betrieb ist

Einen Teil dieses Gerätes verändern. Achten Sie beim Reinigen darauf, keine Brenner- oder Ventilöffnungen zu erweitern.

Die Belüftung des Grills oder der Gasflasche behindern.

Scharfe Reinigungsmittel auf dem Grill verwenden.

Kunststoff- oder Glasteile auf dem Grill verwenden.

Holzkohle oder andere feste Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.

Eine offene Flamme verwenden, um den Lecksuchtest durchzuführen.

Den Grill bei geschlossener Grillhaube anzünden.

Den Grill bei starkem Wind betreiben.

Sich beim Anzünden über den Grill lehnen.

Nach dem Einstellen des Gases das Anzünden des Brenners verzögern.

Während des Betriebs in der Nähe des Grills Sprühdosen verwenden.

Den Grill im Betrieb unbewacht lassen.

Den Grill während des Betriebs bewegen.

Den Gasschlauch direkter Sonnenbestrahlung aussetzen oder den Gasschlauch in Kontakt mit erhitzten Flächen kommen lassen.

13.) STÖRUNGSTABELLE

Störung	Prüfen	Behebung
Gasgeruch tritt auf	- Dichtring an der Flasche prüfen - Alle gasführenden Teile mit Leck-suchspray oder Seifenlauge absuchen	- Gasflasche sofort abdrehen - Wenn defekt, austauschen - Lose Verbindungen festziehen
Brenner zündet nicht	- Ist noch Gas in der Flasche? - Ist das Flaschenventil geöffnet? - Ist das Brennerrohr über der Düse? - Ist das Brennerrohr sauber? - springt ein Zündfunke?	- Flasche füllen lassen - Flaschenventil aufdrehen - Brenner wie in Bild auf Seite 8 gezeigt einbauen - mit flexibler Bürste reinigen - Zünder reinigen oder tauschen
Temperatur im Grill ist zu hoch, das Grillgut brennt an.	- Haben Sie beide 2 Brenner auf voller Flamme?	- Öffnen Sie den Deckel, regeln Sie die Brenner auf kleine Flamme oder reduzieren Sie die Anzahl der betriebenen Brenner.
Flammenrückschlag (In ganz seltenen Fällen können Flammen beim Zünden in das Brenner-rohr zurückschlagen)	- Sie hören dann ein blubberndes Geräusch	- Drehen Sie sofort das Gas-flaschenventil zu, warten Sie eine Weile und starten dann neu Bei emeutem Auftreten muß der Brenner und besonders das Brennerrohr gereinigt werden.

Hinweis: Edelstahl verfärbt sich bei hohen Temperaturen!
Das ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!

14.) SERVICEADRESSE

Technische Änderungen vorbehalten
Tepro Garten GmbH D-63322 Rödermark
SERVICE Telefon - Nr.: 01805 893150
(0,14 Euro/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 Euro/Min.)

Email: info@tepro-gmbh.de
und
backoffice@tepro-gmbh.de

www.tepro-gmbh.de

tepro
World of Garden & Living